

Kardamon: Besan ladoo i kardamon keksići

Besan ladoo (besan ladu)

6 mahuna zelenog kardamona
100 g šećera u prahu
50 g neslanih indijskih oraħa
125 g ghee
200 g brašna od leblebija
 $\frac{1}{4}$ kašičice šafrana
3 kašike mleka
1 kašika seckanih pistaća

Način pripreme

Samleti u avanu seme kardamona sa 1 kašičicom šećera. Zagrejati tiganj i tostirati indijske oraħe na umerenoj vatri, sve vreme mešajući. Prebaciti na dasku i iseckati.

Potopiti šafran u toplo mleko. Otopiti ghee u dubljem tiganju na laganoj vatri, dodati prosejano brašno od leblebije i upržiti sjedinjenu smesu, sve vreme mešajući. Dodati iseckane indijske oraħe.

Dodati mleveni kardamon i šafran sa mlekom. Mešati pastu dok ne postane glatka, prebaciti u posudu i dodati šećer u prahu. Mešati dok se ne sjedini, a zatim ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi.

Smesu oblikovati rukama u male kuglice (ladoos), prečnika oko 3 cm i vrteti ih u ruci dok ne počnu da se sijaju. Za serviranje utisnuti nekoliko iseckanih pistaća na vrh svake kuglice.



Kardamon keksići

6 mahuna kardamona
200 g pšeničnog brašna
50 g pirinčanog brašna
140 g margarina s maslacem
1 pomorandža
100 g šećera u prahu
1 žumance

Za dekoraciju

rezači peciva
koktel štapići
tanka traka ili vrpca

Način pripreme

Odvojiti mahune kardamona i sipati seme u avan, a zatim samleti u prah. Brašno, pirinčano brašno i kardamon u prahu ubacite u činiju. Dodati puter i narendanu koru pomorandže. Mešati dok se ne sjedini. Dodati šećer u prahu žumance i malo vode dok se ne formira u čvrsto testo. Obmotati folijom i hladiti 15 minuta.

Testo kad se ohladilo razvući na radnoj površini posutoj brašnom. Čašom ili kalupom iseći oblik keksića . Pomoću štapa za ražnjiće napravite rupu u svakom keksu da bi se mogli kačiti. Pritisnite pečat preko biskvita.

Peći u zagrejanj rerni na 180°C 8-10 minuta.

Svaki biskvit posuti šećerom u prahu. Zavezati trakom ili kanapom i okačiti na drve želja.